



Von der Kaltmamsell – Starters

Knackiger Vitaminsalat mit angemachtem Gemüse und gerösteten Kernen im BrauHausDressing

Groß – large 7,20 €

Klein – small 3,90 €

Fresh leaf salad with vegetables and roasted seeds in our special vinaigrette

Dazu noch lecker und wahlweise - *Your additional choice:*

Backfisch mit hausgemachter Remoulade

4,80 €

Deep fried fillet of fish

Knusper-Garnelen mit Grüner Sauce

5,60 €

Deep fried shrimps with traditional herb sauce

Gebratene Knoblauch-Kräuter-Champignons

4,10 €

Fried garlic mushrooms

Knusprige Backhendl Teilchen - in der Pfefferkruste

5,90 €

Crispy chicken in pepper crust

Rustikales Vesperbrett mit hausmacher Wurst, Hüttenthaler Käse und hausgemachtem Kochkäse serviert mit Radieschen, Gurke und Bauernbrot

8,90 €

A traditional cold meat and cheese platter of our famous region

Geräucherte Matjesfilets auf Speckkartoffeln und hausgemachtem Sauerrahm-Dip – serviert im Pfännchen

8,90 €

Salted herring on larded potatoes served with sour cream



Würzige Bratensülze mit Zwiebelvinaigrette und Salatgarnitur

8,50 €

Tasty roast jelly with onion vinaigrette and fresh salad

Kräftiger bayerischer Wurstsalat mit feinen Gürkchen, Zwiebeln und Radieschen, serviert mit Bratkartoffeln

8,90 €

Bavarian sausage salad with “Emmentaler” cheese, gherkins, onions and radishes, served with sauteed potatoes

Das Suppenkasperl – Soups

2

Gulaschsuppe – der ungarische Klassiker,

feurig mit einem Schlag Sauerrahm und unserem guten Bauernbrot

5,20 €

The classic hungarian spicy goulash soup

Passierte hessische Kartoffelsuppe mit eingelegten Steinpilzen

5,50 €

Creamy potato soup with marinated cep mushrooms

Tagessuppe – saisonal, regional ... unser Servicepersonal erzählt was darüber

5,00 €

The soup of the day – our staff will know!



Elsässer Flammkuchen - Tarte flambée

Hauchdünner Boden - bestrichen mit cremigem Schmand,
mild gewürzt, belegt und gebacken!

Thin pastry - covered with sour cream, seasoned, garnished and baked

Braumeister - mit Speck und Zwiebeln

With bacon and onions 2)

Hopfenbauer - mit frischer Ölräuke und geräuchertem Lachs

With fresh roquette and smoked salmon

Odenwälder - mit Hüttenthaler Käse, Apfel, Walnuss und Zwiebeln

With regional cheese, apples and onions

Gärtnerin - mit Bergkäs', Grüner Soße und frischem Gemüse

With mountain cheese, herb sauce and fresh vegetables

Je - each 8,60 €



Brauhaus-Klassiker – Our Classics

Das Brauhaus-Knusperle - Ein dünn geklopftes Schweinerücken-Schnitzel, zart paniert und in Butterschmalz gebraten, serviert mit unserem hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

11,90 €

Thinly battered pork schnitzel "Wiener style" with potato-cucumber-salad

Das Waidmännle - In cremiger Pilzrahmsauce serviert sich dieses Schweinelachsschnitzel mit Butterbohnen und Eierspätzle

12,90 €

Pork schnitzel in creamy mushroom-sauce with „spätzle“ and buttered beans

Das Biergenießerle - Ein knusprig gebratenes Schweinerückenschnitzel bedeckt mit biergeschmorten Zwiebeln und knusprigem Speck.

Dazu kann nur eine Bratkartoffel passen!

12,90 €

A crispy schnitzel covered with beer simmered onions and fried bacon - served with sauteed potatoes

Das Römerberg - Vom Frankfurter Nachbarn geschätztes knuspriges Schweinsschnitzel mit Speckkartoffeln, traditioneller „Grie Soß“ und kleinem Salat

13,20 €

Pork schnitzel with cold green herb sauce, boiled potatoes and small side salad

Das Südhesse - Cremiger Kochkäse auf würzigem Schweinsschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

12,90 €

Traditional regional hot cheese topping on a tasty schnitzel with sauteed potatoes and cole slaw

Lust auf „Sunny Side Up“? Ein Spiegelei auf das Schnitzel Ihrer Wahl

€ 1,50



Knusprig gegrillte Schweins-Haxe mit Bratenjus, Apfelsauerkraut und Bratkartoffeln

11,90 €

Grilled pork knuckle with gravy, apple flavoured sauerkraut and sauteed potatoes

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Odenwälder Ochsen in kräftiger Burgundersauce mit Butterböhnchen und cremigem Kartoffelpüree

13,50 €

Braised local beef in red wine sauce with green beans and mashed potatoes

Würziger Pfeffer-Spießbraten in Darmstädter Märzenbiersauce mit Rahmrübchen und Kartoffel-Knödel

13,80 €

Spicy pork-and-pepper roast in dark beer sauce with creamy roots and potato dumpling

„Zwiebli“ – Ein 300g Rumpsteak (Rohgewicht) mit 3erlei Zwiebeln, Grilltomate und hausgemachte Kartoffel-Gurkensalat

21,00 €

Tender sirloin steak with an onion variation, grilled tomato and potato-cucumber-salad

„Böhnchen“ – Ein 300g Rumpsteak (Rohgewicht) auf grünen Bohnen mit hausgemachter Kräuterbutter und Steakhouse Pommes Frites

21,00 €

Tender sirloin steak placed on green beans with herb butter and steakhouse fries

„Pfeffer“ – Ein 250g Filesteak (Rohgewicht)vom Ochsen in Rotweinsauce mit Blattspinat, grünem Pfeffer und Bratkartoffeln

26,00 €

Tenderloin steak in red wine gravy with green pepper and fried potatoes

„Vitamin“ – Ein 250g Filetsteak (Rohgewicht) vom Ochsen auf Knoblauch-Champignons mit Spiegelei und großem Salat

27,00 €

Tenderloin steak on garlic mushrooms with fried egg and a large side salad



Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Spinat-Gemüse und hausgemachter Dill-Senfbutter

14,80 €

Fried fillet of pike perch on spinach and potatoes served with dill-mustard-butter

Wurstland – German sausages

1 Paar echte Coburger Bratwürste über Kiefernzapfen gegrillt mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich

€ 7,90

A pair of grilled franconian sausages with sauerkraut, sauteed potatoes and fresh horseradish

Heiße Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut mit cremigem Kartoffelpüree und Bratensauce

€ 7,90

Hot black and liver sausage on sauerkraut with mashed potatoes and gravy

6

Neue Brauhausküche – New Age Classics

Feurige Beer Ribs - Geschmort und gegrillt in Weißbierbutter mit Chiliöl, Krautsalat und Steakhouse Frites

12,60 €

Hot beer ribs in wheat beer sauce with chili oil, cole slaw and steakhouse frites

Halbes knuspriges Pfeffer-Backhendl mit hausgemachter Ajoli, scharfem Letscho Pommes Frites

11,90 €

Deep fries half chicken in pepper crust with ajoli, hot pepperstew and French Fries

Jede Extraportion Beilagen aus unserer Speisekarte 3,00 €

Additional Side Dish-Orders taken from the menu



Fleischlos ... nicht geschmacklos – Vegetarian

Der fränkische Klassiker:

Kartoffelkloß mit Soß' – serviert mit gebratenen Umstädter Champignons

6,70 €

Potato dumpling in cream sauce with sauteed mushrooms

Cremige Kässpätzle mit echtem Raaz-Käs, Bier-Schmorzwiebeln und würzigem Schnittlauch

8,80 €

Cheesy "spätzle" with braised onions and fresh chives

Bratkartoffelpfännchen mit 2 Spiegeleiern

7,50 €

Pan of butter fried potatoes with 2 sunny side up eggs

7

Käseecke – Cheese Corner

Darmstädter

Odenwälder eingelegter Handkäs' mit Musik, Kümmel und kräftigem Brot

6,90 €

Regional sour-milk cheese with pickled onions, cumin and fresh bread

Hausgemachter Kochkäs' nach Mama Hankes Rezept mit Zwiebelchen & Kümmel zum selber mischen

6,80 €

Traditional melted cheese with fresh onions, cumin and red radish

Darmstädter Bierkäs' im Hopfenmantel mit Feigensenf, Odenwälder Apfel und Baguette

€ 6,90

Our special beer cheese in hops coating with fig mustard, apple slices and baguette



Prinzessinnen & Prinzen – Childrens Menu

Bayerisches Fleischpflanzerl / Frikadelle mit Spiegelei und cremigem Kartoffelpüree

5,80 €

Fried bavarian meat-ball with fried egg and mashed potato

Kinderschnitzel nach Wahl aus der Karte der Großen

6,80 €

Your choice of the adults schnitzel offer – small portion

Kleine Portion Käsespätzle

4,80 €

Tiny cheesy “spätzle”

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade

5,20 €

Deep fried fish fillet with potato salad

Zum Abschluss – Sweets

Leckerei von Schwarzwälder Kirsch - im Glas mit Zimt-Eiscreme

6,50 €

Black forest cherry cake served in a glas and cinnamon-ice cream

Apfelbagers - Frisch gebackene Apfelringe in Zimt und Zuckermilch Vanilleeis

5,90 €

Battered and fried apple rings with cinnamon and vanilla ice cream

Heiße Dampfnudel mit Blaumohn in reichlich Vanillesauce

6,50 €

Hot sweet yeast dumpling with poppy seeds and vanilla sauce

Schoggi und Kaffee - Cremiges Schokoladenmousse nach Hausrezept mit Kaffee-Crumble und Nusseis

6,90 €



Creamy chocolate mousse with coffee crumble and hazelnut ice cream

Der Lok-Becher – Espresso und Haselnusseis mit Baileys, Malzbiernüssen, Nuss-Sirup und Schlagsahne

6,90 €

Tasty Ice-cream of hazelnuts and coffee with baileys, caramelized nuts and syrup

Kleinigkeiten zum Bier – täglich von 11 bis 11

Snacks – daily from 11am to 11pm

Schnitzel-Sandwich – knuspriges Schweinerückenschnitzel

mit Gürkchen und Salat im knusprigen Baguette

5,90 €

Freshly fried “Schnitzel” with gherkins and salad served in fresh bread

Kleine Weck-Brotzeit – mal so nebenher: Wurstsalat, Kochkäse und Griebenschmalz im Weckglas mit unserem frischen Bauernbrot

5,50 €

Small snack platter with cheese, sausage salad and lard served with fresh bread

Fleischpflanzerl.Bulette.Hackküchla – hausgemachte Frikadelle mit Krautsalat auf getoastetem Bauernbrot

4,90 €

Fried meatball on toasted brown bread

Darmstädter Biernüsse – würzig, knackig

2,80 €

Crispy and hot nuts